



MUTTERKUH SCHWEIZ
VACHE MÈRE SUISSE
VACCA MADRE SVIZZERA
VATGA MAMMA SVIZRA

Mutterkuh Schweiz Telefon +41 (0) 56 462 54 05
Laurstrasse 10 Telefax +41 (0) 56 462 54 06
Postfach info@mutterkuh.ch
CH-5201 Brugg www.mutterkuh.ch www.beef.ch

Medienmitteilung von Mutterkuh Schweiz
zur 36. Vereinsversammlung vom Mittwoch, 27.03.2013, in Brunegg AG

Rekordzahlen für nachhaltig erzeugtes Fleisch

In den Markenprogrammen der bäuerlichen Vereinigung Mutterkuh Schweiz wird naturnah und tierfreundlich Fleisch produziert. Das kommt bei den Konsumentinnen und Konsumenten an: 2012 erzielte die Vereinigung neue Rekordzahlen und es konnten erstmals mehr als 50'000 Tiere aus Mutterkuhhaltung vermarktet werden. Zwei Drittel des Rindfleisches, das bei Coop verkauft wird, sind inzwischen Natura-Beef.

Die Mitglieder von Mutterkuh Schweiz setzen um, was Umwelt- und Tierschutzorganisationen fordern und was langfristig nachhaltig ist: Sie produzieren Fleisch fast ausschliesslich mit Gras, Heu und Grassilage, die für die menschliche Ernährung nicht direkt verwendet werden können. Die Fütterung von Soja an Mutterkühe und ihre Kälber ist in den Markenprogrammen von Mutterkuh Schweiz verboten. Mutterkuhhalter produzieren Fleisch mit dem Futter, das auf ihrem Land wächst, und pflegen so die Landschaft.

Was die tierfreundliche Haltung von Rindvieh angeht, setzt Mutterkuh Schweiz seit langem Massstäbe: Kuh und Kalb bleiben zusammen; Freilaufhaltung mit Sommerweide und Winterauslauf ist Voraussetzung. Dank Fleischrinderrassen wie Angus, Limousin, Simmental, Charolais, Aubrac, Salers und anderen erreichen die Mutterkuhhalter eine hervorragende Qualität ihrer Produkte. Unter der Marke Natura-Beef produzieren sie seit 1980 bestes Rindfleisch. 1996 kam SwissPrimBeef hinzu, 2008 Natura-Veal für Kalbfleisch aus Mutterkuhhaltung.

Das kommt bei den Konsumentinnen und Konsumenten sehr gut an. Im Jahr 2012 konnten 50'261 Tiere aus Mutterkuhhaltung vermarktet werden. Das ist ein neuer Rekord. 13 Prozent des in der Schweiz produzierten Rindfleisches stammen inzwischen aus den Markenprogrammen von Mutterkuh Schweiz. Erhältlich ist dieses Fleisch bei Coop, Bell, Traitafina, Manor und in der Direktvermarktung.

Der Erfolg von Mutterkuh Schweiz zeigt, dass in der Schweiz nachhaltig Fleisch produziert werden kann – und zwar für einen beträchtlichen Teil des Marktes. Nachhaltiges und lustvolles Essen sind kein Widerspruch; Rindfleisch und Kalbfleisch aus Mutterkuhhaltung soll man mit Überzeugung geniessen können.

Unter diesem Motto stehen auch die beef.ch, das Weidfäscht auf dem Pfannenstiel, und die regionalen beefs – mit insgesamt beinahe 600'000 Besuchern seit 1996.

An der Vereinsversammlung vom 27. März 2013 in Brunegg AG gibt es deshalb durchwegs gute Nachrichten zu vermelden. Die Anzahl Mitglieder von Mutterkuh Schweiz belief sich per 31.12.2012 auf 5'291, also fast doppelt so viele wie im Jahr 2000. Diese Entwicklung ist bemerkenswert in einer Zeit, in der die meisten landwirtschaftlichen Organisationen Mitglieder verlieren.

Kontakt: Corsin Farrér, Präsident Mutterkuh Schweiz, 079 320 15 33
Urs Vogt, Geschäftsführer Mutterkuh Schweiz, 079 404 28 28



Bildlegende: Coop-Chef Joos Sutter würdigte als Gastreferent die erfolgreiche Partnerschaft von Coop und Mutterkuh Schweiz, die bereits 1980 mit Natura-Beef begann.